

Anhörungsverfahren zur Änderung der Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus (vom 11.07. bis 08.08.2024)

LS-Nr.	Leitsätze für Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus <i>Einfügungen sind unterstrichen; Streichungen gestrichen</i>
1.1.9	<p><b>Krebs- und Weichtiererzeugnisse</b></p> <p>Krebs- und Weichtiererzeugnisse sind aus Krebs- oder Weichtieren oder Teilen davon durch geeignete Verfahren (in der Regel Garverfahren) haltbar gemachte und/oder in Kombination mit anderen Lebensmitteln hergestellte Erzeugnisse, <del>die einen Krebs- oder Weichtieranteil von mindestens 50 % aufweisen, sofern in diesen Leitsätzen nicht anders beschrieben.</del> <u>Ein Krebs- oder Weichtiererzeugnis wird, sofern nicht anders beschrieben, unter Verwendung eines Krebs- oder Weichtieranteils von mindestens 50 % hergestellt.</u></p>
1.3.2	<p><b>Zutaten anderer Lebensmittel</b></p> <p>Bei der Herstellung von Krebs- oder Weichtiererzeugnissen werden unter anderem verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aufgüsse / Marinaden / Dressings/ Laken:</b> Zubereitungen aus Trinkwasser, wahlweise pflanzlichem Speiseöl<sup>7</sup>, Essig<sup>8</sup>, Säuerungsmitteln<sup>9</sup>, Speisesalz und anderen Zutaten.</li> <li>- <b>Soßen / Saucen / Dressings, gebunden:</b> gebundene Zubereitungen aus den unter Aufgüssen/Marinaden/Dressings genannten Zutaten.</li> <li>- <b>Cremes:</b> Soßen/Saucen, die bei Erzeugnissen, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind, verwendet werden. Sie enthalten mindestens 20 % Fett <u>in der Creme</u>.</li> <li>- <b>Tomatensoßen und –cremes:</b> Tomatensoßen/-saucen und –cremes, die durch Erhitzen haltbar gemacht sind; sie <u>enthalten werden unter Verwendung von</u> mindestens 20 % Tomatenmark mit einem Gehalt von 36 % kochsalzfreier Trockenmasse <u>hergestellt</u>.</li> <li>- <b>Soßen/Saucen und Cremes mit Mayonnaise und mayonnaiseähnlichen Feinkostsaucen<sup>10</sup>:</b> Wird in hervorhebender Weise auf Zutaten wie „Mayonnaisensauce“, „Remoulade“, „Mayonnaise“ hingewiesen (z. B. „...in Mayonnaisensauce“), beträgt der Anteil dieser Zutat mindestens 50 % an der Soße/Sauce oder Creme.</li> </ul> <p><b>Pflanzliche Speiseöle</b> <small>Fehler! Textmarke nicht definiert.</small> auch als Zubereitung gegebenenfalls mit geschmackgebenden Zutaten (wie z. B. Kräutern, Knoblauch).</p> <p><del>Die prozentualen Anteile beziehen sich auf den Zeitpunkt der Herstellung.</del></p> <p>Herstellungsverfahren sind so anzuwenden, wie sie in Leitsatznummer 2 dieser Leitsätze bei den entsprechenden Erzeugnissen beschrieben werden.</p>